

17-2012 Stropkjole i Mayflower Daisy Print

Str. S (M) L

Længde: Ca. 90(91)92 cm.

Mayflower Daisy:

10(10)11 ngl. koksgrå/råhvid/gråblå, fv. 104

Strikkepinde nr. 3 og 31/2

Mønstre:

Retstrik: Ret på alle pinde

Mønster: Strikkes efter diagrammet over 12 m + 1 m + 2 kantmasker

Strikkefasthed: 22 m i retstrik på p nr. 3½ = 10 cm og 27 m i mønster på p nr. 3½ = 10 cm.

Ryg: Slå 159 m op på p nr. 3½ og strik mønster lige op, idet der begyndes med 1 kantmaske (= ret løs af i beg. af pinden og ret i slutningen af pinden), gentag diagrammets 12 m og slut med den grå maske + 1 kantmaske. Fortsæt lige op, til arb. måler ca. 46 cm. Slut med en 12. mønsterpind. Skift til p nr. 3 og tag på 1. p 70 m jævnt ind til 89 m ved at strikke * 2 r sm, 1 r, 2 r sm, 2 r sm, 2 r sm, gentag fra *. Fortsæt i rib (1 r, 1 vr) til taljestykke. Strik 8 cm. lige op og luk m af som de viser.

Forstykke: Strikkes mage til ryggen, men der lukkes ikke af, når der er strikket 8 cm. rib i taljen. Skift til p nr.

3½ og fortsæt i retstrik, idet der lukkes til ærmegab i begge sider på hver 4. p for 18 x 1 m = 53 m. SAMTIDIG, når det retstrikkede stykke måler 13 cm., lukkes de midterste 29 m til halsudskæring. Rest i begge sider er 12 m. Fortsæt videre i retstrik over hver strop, til de måler ca. 45-48 cm fra halsudskæringen. Mål en passende længde ud på stropperne ved at prøve kjolen. Luk m af.

Sy sidesømmene. Sy stropperne fast langs overkanten af ribben bagpå.

Diagram:

	_	_	×	_	×	_	×	_	×	۲.	ι.	_															
	ightharpoons		0		0		0		0	\angle	\vee			9													
	\setminus	/	0		0		0		0	\setminus	\setminus			7													
	\setminus	/	0		0		0		0	\overline{Z}	\overline{Z}		1	5													
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		3													
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1	1													
Tegnforklaring: 1 m i glat																											
•]	1 m i retstrik.																									
\mathbb{Z}]	St	rik	2 ו	et	sa	mr	nei	n																		
0]	1	om	sla	ag									1 omslag													

Tag 1 m ret løs af, strik 1 r, træk den løst aftagne m over

Design og opskrift: Lise Harder